




WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Montag, 11. Oktober 2021

Französische Woche

VORSPEISE

Tomatensuppe 

Allergene: F,L,O Kcal 188, 2,4g Eiweiß, 11,3g Fett, 18g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

„Hähnchen Cassoulet“

Französischer Eintopf mit Hähnchen, Bohnen und Reis

Allergene: A,L,O Kcal 599, 30,1g Eiweiß, 14g Fett, 74,9g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Gefüllte Kartoffel mit Käse überbacken 

Allergene: C,G,L,M Kcal 288, 9,5g Eiweiß, 12g Fett, 39g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g
Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Dienstag, 12. Oktober 2021

Französische Woche

VORSPEISE

Greyerzer-Käsesuppe 

Allergene: G,L,O Kcal 170, 11,9g Eiweiß, 10,6g Fett, 6,8g Kohlenhydrate


POWER-GERICHT

„Boeuf Bourguignon“

Rindfleisch in Burgundersoße dazu gebackene Polenta

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 398, 21,25g Eiweiß, 20,4g Fett, 31,35g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Quiche Lorraine mit Kräuter-Dip 

Allergene: A,C,G,L Kcal 434, 25g Eiweiß, 35g Fett, 80,8g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g
Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

NEWS

WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Mittwoch, 13. Oktober 2021

Französische Woche

VORSPEISE

Zwiebelsuppe 

Allergene: A,L,O Kcal 178, 1,6g Eiweiß, 5g Fett, 6,6g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Allergene: G,L,O Kcal 525, 32g Eiweiß, 31g Fett, 28g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Artischocken-Eintopf mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven 

Allergene: F,L,O Kcal 252, 20,4g Eiweiß, 5,8g Fett, 28,1g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g
Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Donnerstag, 14. Oktober 2021

Französische Woche

VORSPEISE

Französische Gemüsesuppe 

Allergene: F,L,O Kcal 175, 5g Eiweiß, 7g Fett, 22g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Hähnchenschenkel „Coq au Vin“
in Weinsoße mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Allergene: A,L,M,O Kcal 833, 67,1g Eiweiß, 55,1g Fett, 34,4g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Flammkuchen mit Schmand, Lauch und Zwiebeln 

Allergene: A,C,G,O Kcal 525, 18,2g Eiweiß, 26g Fett, 54,6g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g
Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Freitag, 15. Oktober 2021

Französische Woche

VORSPEISE

Zucchini-cremesuppe 

Allergene: A, F, L Kcal 169, 6,1g Eiweiß, 9,8g Fett, 14,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

„Bouillabaisse“

Französische Fischsuppe mit Kräuterbaguette und Aioli

Allergene: A, B, D, G, L, O Kcal 308, 35g Eiweiß, 17g Fett, 23g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Crêpes Suzette mit Orangensoße 

Allergene: A, C, G, L Kcal 525, 20g Eiweiß, 22g Fett, 56g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Chinakohl-, Rotkraut-, Rote Bete-, Waldorf-Salat mit Haus-Dressing
(von der Küche zubereitet und serviert) wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse, Hähnchenbrust oder Rindfleischstreifen

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8 g, KH 10 g, Fett 6 g Rindfleisch: 155 kcal, Fett 7 g, EW 20 g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6 g, EW 50 g
Fisch: 127 kcal, Fett 2 g, KH 0,5 g, EW 39 g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25 g, EW 23 g, KH 1,5 g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem Dessertbuffet (den Vorschriften angepasst)
3 Desserts sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere